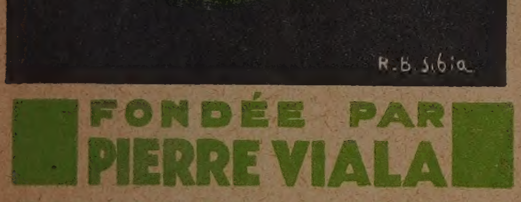


REVUE DE VITICULTURE

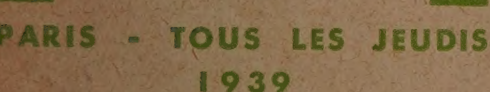
R.B. Sibia



FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 24 AOUT — N° 2356 —

46e ANNÉE. - Tome XCI Nº 2.356 Paris, 24 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**
Téléphone : **Odéon 10-32**
Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**

46e Année. - Tome XCI N° 2.356 Paris, 24 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

LE CODE DE LA FAMILLE ET LES BOISSONS

Un décret-loi paru à la date du 29 juillet dernier et relatif à la famille et à la natalité françaises a apporté au statut de la famille tel qu'il résulte du Code civil d'importantes modifications, celles-ci ont trait tant à la situation nouvelle faite à la famille considérée dans son ensemble qu'aux moyens prévus pour faire face aux dépenses ainsi occasionnées par l'application des mesures édictées au dit texte.

Les dispositions intervenues présentent donc un double aspect. Il s'agit, en premier lieu, des mesures prises en faveur de la famille et, en second lieu, des moyens envisagés pour leur application.

Nous allons les examiner successivement.

I. — Mesures prises en faveur de la famille

Ces mesures ont trait à la situation dans laquelle se trouve actuellement la famille française, situation qui ne laisse pas d'être angoissante ainsi qu'en

témoigne le rapport fait au président de la République. On lit, en effet, dans ce dernier, que le souci de conserver une situation privilégiée à leurs descendants a incité les Français à diminuer l'ampleur de leur famille. Loin de les encourager à accroître le nombre de leurs enfants, il les a poussés à en diminuer la quantité afin de leur ménager un héritage intégralement conservé. Les conséquences de cet état de choses se traduisent naturellement par un excédent de décès et par une régression sensible dans l'ordre des puissances du monde parmi lesquelles la France n'occupe plus qu'un rang indigne d'elle.

Aussi, soucieux de mettre un terme à une situation qui s'aggravait, les pouvoirs publics se sont-ils préoccupés de soutenir par des mesures appropriées, morales et matérielles, la famille française.

Les interventions qui caractérisent une telle politique sont de nature diverse mais toutes ont pour effet de porter remède à la situation qui vient d'être décrite et qui n'aurait pu de toute évidence se prolonger.

On institue donc tout d'abord une *prime à la première naissance* et il est précisé que cette prime n'est accordée que si la naissance survient dans les deux années suivant la célébration du mariage. Elle est, en outre, payable en deux fois, la deuxième moitié étant perçue à l'expiration du sixième mois suivant la naissance.

Un deuxième mode d'assistance est constitué par un aménagement des *allocations familiales* lesquelles sont en fonctionnement depuis 1932, mais qui bénéficieront désormais à tous les salariés quelles que soient la profession ou la qualité de l'employeur. Elles sont dues à partir du deuxième enfant, et pour les enfants qui n'ont pas dépassé l'âge de l'obligation scolaire. Toutefois, elles sont encore payées, jusqu'à l'âge de 17 ans, aux parents dont les enfants poursuivent des études ou sont placés en apprentissage. Leur taux ne peut être inférieur à 10 p. 100 du salaire moyen mensuel pour le deuxième enfant, à 20 p. 100 pour le troisième et chacun des suivants, soit 10 p. 100 pour deux enfants à charge, 30 p. 100 pour trois, avec augmentation de 20 p. 100 par enfant au delà du troisième.

A noter que l'exploitant agricole et l'artisan rural sont également astreints au paiement des dites allocations puisqu'ils emploient de la main-d'œuvre (art. 25 du Code).

Enfin, au titre de l'aide à la famille, le titre I du Code, institue dans sa dernière partie, le *prêt à l'établissement des jeunes ménages paysans*. Ce prêt dont le montant est compris entre 5.000 et 20.000 francs, est exclusivement destiné, soit à l'acquisition de matériel agricole et de cheptel ou à celle d'objets mobiliers indispensables au ménage, soit à l'aménagement du logis. Naturellement diverses conditions doivent être réunies pour prétendre à de tels prêts, savoir : être Français, jouir de ses droits civils et politiques, être âgé de plus de 21 ans et de moins de 30 ans, être célibataire et sur le point de contracter mariage. De plus, ce prêt est accordé par une commission constituée auprès de chaque caisse régionale de crédit agricole et présidée par le président du tribunal civil. Il est consenti conjointement et solidairement aux deux époux, et amortissable en 20 semestrialités égales comprenant le remboursement du capital et les intérêts (dont le taux est fixé à 4,25 p. 100). Enfin, les ressources

nécessaires pour faire face à ces prêts sont avancées par l'État, au taux de 4 p. 100, à la Caisse Nationale de Crédit Agricole.

Mais le prêt en question ne prive pas les intéressés des avantages procurés par *l'assistance à la famille* laquelle constitue le dernier chapitre de ce premier titre du Code. Cette assistance est dispensée seulement aux chefs de famille ne disposant pas de ressources suffisantes pour élever leurs enfants, lesquels ne doivent pas avoir dépassé l'âge scolaire ou celui d'apprentissage. Quant au montant de cette allocation, il est déterminé en tenant compte de la situation matérielle de la famille et des ressources dont elle dispose. Il ne peut, en aucun cas, être inférieur à 25 francs par mois et par enfant, ni être supérieur à 50 francs pour le premier enfant ou aux allocations familiales servies aux salariés de la résidence pour les enfants à compter du deuxième.

Mais après avoir ainsi songé à l'aide qu'il convenait d'apporter immédiatement à la famille, les pouvoirs publics ont ainsi pensé qu'ils devaient protéger celle-ci sous la forme de mesures portant sur la défense de la maternité et concernant, dans ce cadre général de protection, l'avortement pour lequel des pénalités extrêmement sévères sont prévues, la surveillance des établissements d'accouchement et la lutte contre la mortalité infantile.

Dans le même ordre d'idées, des mesures sont intervenues pour la protection de l'enfance et il s'agit notamment de la nouvelle réglementation de l'adoption (art. 343 à 367 du Code Civil modifiés) et de la légitimation adoptive (art. 368 à 370 du même Code).

En ce qui concerne la protection de la race, on a prévu des pénalités permettant de réprimer plus efficacement l'outrage aux bonnes mœurs, plus spécialement celui qui est caractérisé par la vente et la mise en vente de publications contraires à l'honneur et aux traditions de la famille. De même, le trafic des substances vénéneuses, déjà frappé par des textes antérieurs, sera puni de peines plus sévères encore, la tentative même de ces infractions étant réprimée comme si le délit avait été consommé.

Une autre mesure a été prise concernant l'enseignement des problèmes démographiques qui sera donné pour la première fois à raison de six heures par an au minimum dans les divers établissements d'enseignement quel que soit le degré.

C'est dans le cadre de ce 3e chapitre du même titre II du Code de la famille que figurent sous le nom de *Lutte contre l'Alcoolisme* (section III, articles 131 à 141), trois séries de dispositions qu'il convient d'examiner spécialement puisqu'elles intéressent les boissons et justifient ainsi le titre de la présente étude.

A) *Débits de boissons*

Ces établissements font l'objet d'une réglementation administrative qui a été édictée par la loi du 9 novembre 1925, l'un des textes les plus importants qui soient intervenus, en France, en matière de lutte contre l'alcoolisme.

Ce dernier texte se trouve donc modifié dans le sens d'une plus grande restriction apportée au libre exercice de la profession de débitant de boissons. Désormais, en vertu de ce texte, nul ne pourra ouvrir un café, un cabaret ou un débit de boissons à consommer sur place, dans les communes où il existe actuellement plus d'un établissement de cette nature pour 300 habitants agglomérés ou par 600 habitants non agglomérés.

Cette interdiction ne vise pas cependant les établissements dans lesquels seraient vendues des boissons ne titrant aucun degré d'alcool, ni les hôtels, restaurants et auberges dans lesquels les boissons alcooliques ne sont offertes et consommées qu'à l'occasion et comme accessoire de la nourriture.

De plus, les nouveaux déclarants doivent justifier qu'ils ont la qualité de Français.

Enfin, le décret-loi en cause fait revivre, dans ses articles 132 et 133 et à l'égard des délinquants, la peine de la fermeture de l'établissement dans lequel seraient constatées des infractions aux dispositions qui précèdent.

B) *Boissons alcooliques*

Il s'agit tout d'abord des spiritueux titrant plus de 30° d'alcool et pour lesquels un décret pris sur le rapport des Ministres des Finances et de la Santé Publique détermineront les conditions dans lesquelles ils pourront être mis en vente.

On s'est ensuite avisé d'accentuer la répression des infractions en matière d'absinthe et de liqueurs similaires en permettant au Ministère public et à l'Administration des Contributions Indirectes de requérir désormais, respectivement, une amende de 5.000 à 20.000 francs et les peines fiscales prévues aux articles 144 et 145 du Code des Impôts indirects, soit une amende de 500 à 5.000 francs, doublée en cas de récidive, la confiscation des appareils saisis et, le cas échéant, le remboursement des droits fraudés sans préjudice du paiement du quintuple droit de consommation sur les spiritueux fabriqués, recélés, enlevés ou transportés en fraude.

Sous le même titre et à l'article 136, le texte dispose, en outre, que les ligues anti-alcooliques reconnues d'utilité publique pourront, au sujet des infractions commises en matière d'absinthe, de liqueurs similaires et de spiritueux titrant plus de 30° d'alcool, exercer les droits reconnus à la partie civile d'après les articles 63, 64, 66, 67, 68 et 182 du Code d'Instruction criminelle.

C) *Bouilleurs de cru*

On sait que les producteurs d'eaux-de-vie de cru sont actuellement soumis à deux régimes. L'un, de droit commun, régi par la loi du 28 février 1923, l'autre, institué par le décret-loi du 25 juin 1935 et dit régime forfaitaire.

Les producteurs entrant dans la première catégorie seront contraints, quand ils distilleront à domicile et quand ils produiront plus de 50 litres d'alcool pur, de munir leurs appareils de *compteurs* agréés par l'Administration.

Quant aux autres producteurs, ils continueront à être dispensés de toute déclaration de fabrication moyennant le paiement, pour chaque campagne de distillation, d'une somme forfaitaire correspondant au *double* de la moyenne des quantités d'alcool pur fabriquées par eux en sus de l'allocation en franchise.

De toutes façons, les pénalités dont l'application a été déjà prévue au cas d'utilisation d'alambics non pourvus de compteurs réglementaires (art. 49 et 84 du Code des C. I.) sont doublées, sans préjudice de la peine d'emprisonnement de six jours à six mois qui est toujours en vigueur (art. 85 du Code des C. I.).

Enfin, le dernier article de cette série de dix relatifs aux mesures prises contre l'alcoolisme, prévoit de nouvelles pénalités en matière d'infractions au régime économique de l'alcool. On appliquera, d'une part, l'amende fiscale de 1.000 à 10.000 francs qui est doublée en cas de récidive et on imposera, d'autre part, le paiement d'une somme égale au quintuple des recettes nettes dont le service des alcools aura été frustrée du fait de l'infraction.

II. — Dispositions fiscales

Ainsi que nous le disions tout au début de cette étude, le financement des nouvelles dispositions prises en faveur de la famille a été conçu sous la forme d'un appel à l'impôt, direct et indirect.

Au sujet de la première forme d'impôt, retenons que les contribuables soumis à l'impôt général sur le revenu et qui sont célibataires ou mariés sans enfants sont assujettis à une taxe dite *taxe de compensation familiale* calculée d'après le revenu taxable servant de base au dit impôt général. Le taux varie entre un minimum de 2 p. 100 ou 3 p. 100 selon que le contribuable est marié ou non et un maximum de 14 p. 100 ou 20 p. 100, selon la même distinction. Mais diverses exonérations ont été prévues.

Quant à l'impôt indirect, il convient de relever, en premier lieu, les droits d'enregistrement qui, en matière de droits de mutation par décès, ont été modifiés dans un sens favorable aux successions recueillies par 3 enfants et plus ainsi qu'aux héritiers donataires et légataires ayant 3 enfants ou plus. Il est, en outre, précisé qu'aucun droit ne sera plus payé pour les successions inférieures à 150.000 francs, si le « de cujus » était père de 5 enfants au moins. En contre-partie, on demande une contribution complémentaire sous forme de surtaxe spéciale à l'héritier qui, âgé de moins de 30 ans, n'a pas d'enfant au moment de l'ouverture de la succession qui lui est dévolue.

Mais en ce qui concerne le Code des impôts indirects proprement dits, celui-ci porte création d'une *surtaxe de* 300 *francs* par hectolitre d'alcool pur sur certains spiritueux anisés et sur les boissons apéritives à base d'alcool ou de vin.

On doit faire remarquer à cet égard que comme l'ancienne surtaxe de 400 francs incorporée depuis l'application de décret-loi du 21 avril 1939, au prix des alcools de rétrocession, la nouvelle surtaxe doit être perçue une fois pour toutes à la fabrication ou à l'importation.

Quant aux boissons imposables, elles pensent être divisées en deux catégories :

1° Les spiritueux anisés et les apéritifs à base d'alcool, c'est-à-dire, d'une part, les spiritueux à base d'anis, les anisettes, les eaux-de-vie, liqueurs apé-

ritives, digestives et autres, préparées, parfumées ou aromatisées avec de l'anis ou des essences d'anis, dans tous les cas où ces boissons contiennent moins de 400 grammes de sucre par litre, et, d'autre part, toutes les boissons à base d'alcool qu'il est d'usage de consommer avant le repas comme apéritifs (bitters, amers, goudrons, boissons à base de gentiane, etc...).

Échappent toutefois à l'imposition, les spiritueux anisés renfermant au moins 400 grammes de sucre par litre, les liqueurs à base de goudron ou de gentiane renfermant au moins 200 grammes de sucre par litre, les liqueurs de cassis, fraise, framboise, citron, menthe, etc., qui à l'état pur constituent des aromatisants et non des boissons apéritives proprement dites.

2° Tous les apéritifs à base de vin et les boissons similaires soumis aux droits et régime de l'alcool. Il s'agit donc — à l'exclusion des vins doux naturels — des vins de liqueur, des vermouths et de toutes les boissons à base de vin ou assimilées qui par leur composition, leur mode de fabrication ou de mise en vente ou leur dénomination commerciale, sont destinées à être consommées comme apéritifs. Et il n'est, en outre, établi aucune distinction entre les apéritifs à base de vin selon qu'ils titrent moins ou plus de 23°.

Demeurent en dehors de toute imposition, les mistelles sauf si ces dernières reçoivent un complément de façon ou de fabrication leur conférant le caractère de boissons apéritives.

Dans tous les cas, quelle que soit la catégorie des boissons envisagées et compte tenu éventuellement du minimum d'imposition de 40° prévu pour les spiritueux anisés, la surtaxe porte sur l'alcool pur existant dans les produits fabriqués et elle a donc la même assiette que le droit général de consommation applicable à ces mêmes produits. Pour les vins de liqueur, vermouth, apéritifs à base de vins et boissons similaires, la surtaxe est calculée sur l'alcool acquis, c'est-à-dire globalement sur l'alcool contenu naturellement dans les vins et sur l'alcool additionnel. Ainsi, un litre d'apéritif quelconque titrant 16° supportera une surtaxe s'élevant à la somme de $\frac{300 \times 16}{100 \times 100}$ = 0 fr. 48.

Enfin, cette surtaxe est acquittée dès la fabrication des boissons ou avec le bénéfice d'un crédit mensuel de liquidation qui est limité aux personnes opérant sur le régime de l'entrepôt.

Telles sont les principales dispositions concernant les boissons que l'on découvre dans le nouveau Code de la famille. On remarquera que le droit général de consommation proprement dit n'a pas été augmenté comme on le craignait et qu'il demeure donc fixé à 2900 francs l'hectolitre d'alcool pur. Néanmoins, si cette majoration a été évitée, la surtaxe qui y a été substituée risque de peser lourdement sur les affaires qu'elle atteint, directement ou non, tout en donnant un regain d'intérêt à la fraude qui n'avait certes pas besoin de ce stimulant pour compromettre plus gravement les intérêts du Trésor et du commerce honnête.

Alfred Hot.

SUR LES TANINS

EN PARTICULIER SUR CELUI DE LA VIGNE

On a beaucoup étudié une matière constitutive du raisin et du vin, laquelle est connue sous le nom de tanin, mais on est loin de la connaître complètement. C'est qu'au fur et à mesure que nos connaissances à son sujet augmentent, on s'aperçoit que la question est très complexe.

Il a été écrit ici même par un œnologue connu : « On peut considérer chaque constituant du vin comme une touche d'un clavier dont on ignore encore toutes les résonnances ». Et cela se vérifie fort bien pour le tanin.

A l'origine on croyait qu'il n'en existait qu'une espèce et l'on parlait « du » tanin en attribuant à des impuretés les différences que l'on constatait dans ses propriétés. Puis on s'aperçut qu'il existait bien des espèces de tanins. Ce sont tantôt des corps qui se trouvent normalement dans des plantes saines : on les appelle *tanins physiologiques* ; tels sont ceux de l'écorce du chêne, de la grappe du raisin ; tantôt des corps élaborés par les plantes sous l'influence de piqûres d'insectes par exemple ; on les appelle *tanins pathogènes*, tels ceux qu'on trouve dans les « galles » de certains végétaux.

Les savants ont cherché à déterminer les formules chimiques exactes de ces sortes de tanins : ils ne sont pas parvenus à se mettre d'accord. Pour les uns les tanins sont des dérivés des glucoses : ils résulteraient de la combinaison de sucres réducteurs (surtout de glucose) avec des acides-phénols. *Fischer* fixe même la composition de l'un d'eux qui résulterait de la combinaison de 1 molécule de glucose avec 5 molécules d'acide gallique.

Pour d'autres, le glucose ne serait qu'un produit de la décomposition des tanins, ceux-ci pouvant être obtenus synthétiquement, directement à partir de l'acide gallique (*Schiff*).

Pour d'autres encore, il existerait, à côté du tanin normal une matière résineuse qui en serait l'anhydride et dont l'extraction impossible (à l'heure actuelle) dans certains cas, empêcherait la détermination des formules constitutives exactes.

On a également cherché à établir une classification de ces nombreux tanins et les catégories proposées, basées sur telle ou telle propriété, présentent naturellement entre elles de grandes différences.

Tout cela montre qu'il existe une certaine confusion dans nos connaissances, confusion dûe peut-être en partie à ce nom de *tanin* qui est pris en général dans un sens étroit alors qu'il devrait plutôt être le titre d'un chapitre qui est encore à écrire.

***

Quoi qu'il en soit, du point de vue viticole et œnologique, il existe une espèce de tanin qui nous intéresse particulièrement : c'est le tanin que contient la vigne, *l'œnotanin*. Nous n'en énumérerons pas les propriétés physiques et

chimiques qui, dans l'ensemble, sont communes à tous les tanins et n'en diffèrent que sur quelques points. Nous nous bornerons à des considérations intéressant davantage le vigneron et l'œnologue.

On trouve l'œnotanin dans la grappe de raisin (râfle et grains). La pulpe des grains encore verts en renferme, réparti partout ; au fur et à mesure que le grain mûrit, cet œnotanin semble émigrer vers la peau, de sorte qu'à mâturité la pulpe n'en renferme presque plus. Les pépins présentent la même propriété : lors de la maturité l'œnotanin y est à peu près complètement concentré dans les couches des cellules superficielles. Enfin la râfle elle-même en contient dans ses tissus.

L'œnotanin se dissout spontanément dans l'eau et cela d'autant mieux que cette eau est alcoolisée (ce qui se produit par la fermentation du moût) et d'autant plus facilement que les organes qui le renferment (peau, pépins et râfles) auront été quelque peu silacérés ou écrasés. Cela explique d'une part que les vins blancs obtenus par fermentation de la pulpe uniquement ne contiennent que peu ou pas de tanin et d'autre part que les vins rouges, dans lesquels une partie du tanin contenu dans les peaux, pépins et râfles a pu se dissoudre, en soient beaucoup plus riches. Cela explique aussi que, au début de la fermentation tout au moins, les vins rouges ne contiennent que peu ou pas de tanin (il n'a pas eu le temps de se dissoudre) et qu'il faille lui en apporter, car on n'ignore pas son rôle antiseptique (protecteur surtout vis-à-vis des matières albuminoïdes que le vin contient) et clarificateur. Il semblerait logique d'ajouter de l'œnotanin que la fermentation ne décompose pas en produisant de l'acide gallique, cause d'âpreté dans le vin. Malheureusement jusqu'à présent, il n'a pas été possible de préparer ce corps en quantité industrielle ; de sorte qu'on est contraint d'ajouter au vin une autre espèce de tanin que l'on peut se procurer dans le commerce : c'est en l'espèce du *gallotanin* qui, lui, est décomposé par la fermentation avec production d'acide gallique, donc d'amertume dans le vin.

Toutefois, il y a lieu de remarquer qu'en ce qui concerne l'évolution du ferment de la « tourne », le gallotanin semble l'entraver beaucoup plus énergiquement que l'œnotanin et qu'à ce point de vue donc l'addition de gallotanin peut être avantageuse.

Il faut remarquer aussi qu'en même temps que l'œnotanin se dissout dans le moût, la matière colorante contenue dans les pellicules des grains s'y dissout également et que, par conséquent, si l'on veut un vin riche en tanin naturel de vigne, il faut se résigner à avoir ce vin très coloré, à moins qu'on le conserve pour vieillir au quel cas il se décolorera un peu. Sinon, il faut avoir recours à une addition de tanin préparé à l'avance ; mais alors, pour la raison donnée plus haut, on ne pourra pas le faire à l'aide de tanin de vigne, d'œnotanin.

En résumé, la Nature a formé dans le fruit de la vigne un tanin particulier qui convient tout spécialement au vin, mais au vin fermenté tout au moins avec les peaux. Il est tout indiqué de ne pas priver le vin de la présence de ce tanin et de son action utile, mais il faut avouer qu'il est alors bien difficile de vinifier en blanc. Il serait donc judicieux, dans le but d'assurer la présence d'une quantité suffisante d'œnotanin dans les vins blancs, d'ajouter au moût

que l'on met à fermenter soit une certaine quantité de râfles soit de l'œnotanin pur extrait de ces râfles ou des pépins.

En prenant la précaution de hacher ces râfles quelque peu au préalable, on favoriserait le contact de l'œnotanin avec le moût ainsi que sa dissolution.

P. ESCUDIÉ,
Ingénieur Agronome.

ACTUALITES

Chronique de législation viticole

Des récentes modifications apportées au statut viticole. — Ainsi que le laissaient prévoir de nombreuses résolutions adoptées ces derniers temps par les grandes associations viticoles, un décret-loi en date du 29 juillet a apporté au statut viticole un certain nombre de modifications portant sur les vins de pays, les opérations de concentration, la déclaration de récolte, les acheteurs de vendanges, les fabricants de galettes de lies, les plantations, etc...

Examinons donc chacun de ces points.

1° En ce qui concerne tout d'abord les *Vins de Pays*, c'est-à-dire les vins qui aux termes de la loi du 1[er] janvier 1930, sont livrés à la consommation dans l'état même où ils ont été obtenus à la propriété et dont la composition est déterminée par des décrets fixant pour chaque région de production le minimum d'alcool qu'ils doivent contenir, l'article 2 du décret-loi du 29 juillet dernier précise que les vins de pays livrés hors du département de récolte ou des arrondissements limitrophes de ce département doivent posséder une richesse alcoolique supérieure de un degré au moins à celle exigée d'eux, dans la région de production. De plus, compte tenu de ce supplément, leur richesse alcoolique ne doit pas alors être inférieure à 8°. Mais celle-ci peut-être limitée à 9° pour les vins originaires de régions dans lesquelles le degré alcoolique minimum est compris entre 8° et 9°. Toutefois, ce supplément d'un degré ne s'applique pas aux vins de pays provenant de régions où la richesse alcoolique minimum excède 9°. Enfin, cette nouvelle règlementation ne s'applique pas aux vins que le récoltant s'expédie à lui-même ou qui sont expédiés à un simple particulier n'exerçant pas le commerce des boissons.

Cependant, les dispositions les plus importantes concernant les vins de pays visent le coupage de ces derniers entre eux.

C'est, en dernier lieu, la loi du 8 juillet 1933 qui a fixé le régime de ces coupages en précisant que n'est pas considéré comme un coupage le mélange portant sur des vins originaires en majeure partie d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8° quand le mélange est pratiqué à l'intérieur même de cette région. Mais des abus s'étant produits, on devrait être amené à revenir encore sur cette règlementation à propos de laquelle le décret-loi précité dispose que désormais ne seront pas considérés comme vins de coupage, les mélanges portant, à concurrence des *deux tiers* au moins, sur des vins originaires d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8° quand ledit mélange est pratiqué à l'intérieur de cette région.

De même, ne sera pas considéré comme coupage, le mélange de vins originaires d'un même canton ou des cantons limitrophes dans une même région, lorsqu'il est d'un usage loyal, local et constant de mélanger les vins en vue de la vente. Et l'on précise que dans les deux cas, le mélange obtenu est expédié sous le nom du canton d'où provient la majeure partie des vins entrant dans sa composition.

Rappelons à cet égard que les obligations générales concernant la vente et la mise en vente des dits vins subsistent intégralement et que notamment s'impose l'obligation d'indiquer la provenance de ces vins sur les récipients, factures et pièces de régie. Mais pour que cette indication de provenance ne puisse prêter à confusion avec une appellation d'origine, on précise aux articles 304 et 305 du Code du Vin, que ce lieu de production doit être désigné sous le nom du canton, sauf dans le cas où ce canton constitue une appellation d'origine. Dans ce dernier cas, le nom de la commune doit être employé à moins qu'il ne constitue lui-même une appellation d'origine. Dans cette dernière hypothèse, on utilise alors un nom de localité figurant au cadastre, suivi du nom du département.

2° Les *opérations de concentration* donnent lieu à deux séries de mesures. La première consiste à compléter l'article 4 du Code du vin lequel énumère les manipulations permises en matière de vins. En vertu de cet article, la congélation des vins en vue de leur concentration partielle était autorisée pourvu que le volume initial du vin traité ne fût pas réduit de plus d'un quart. Désormais, cette disposition qui subsiste intégralement se trouve complétée par le décret-loi du 29 juillet 1939 lequel précise que l'enrichissement desdits vins ne peut excéder deux degrés et demi d'alcool total acquis ou en puissance. La deuxième mesure édictée pour l'article 9 du décret-loi concerne les obligations imposées aux concentrateurs à plus de 10 p. 100. Celles-ci sont dorénavant étendues aux opérations de concentration de moûts de raisins réalisées dans la limite de 10 p. 100.

3° Quant *à la déclaration de récolte* il s'agit des pénalités qui sont modifiées dans le sens d'une aggravation. On substitue donc à l'ancien article 21 du Code du Vin un nouveau texte dans lequel on ajoute à l'amende déjà prévue en 1907, de 100 à 1.000 francs, la peine du quintuple des droits fraudés ou compromis

ainsi que la saisie des vins représentant l'insuffisance ou l'excès de la déclaration. En outre, sera considéré comme complice de la fraude et passible des mêmes peines que le viticulteur, tout négociant qui aura incité ce dernier à fausser sa déclaration de récolte.

Dans le même ordre d'idées, l'article 4 du décret-loi annonce que l'Administration des Contributions Indirectes pourra fixer les conditions dans lesquelles les acheteurs de vendanges seront admis à se substituer aux récoltants assujettis aux diverses charges du statut viticole.

4° La question des vins de lies et des déchets en provenant avait attiré l'attention de la Commission de Coordination du Vin qui dans sa séance du 25 juillet dernier avait adopté une résolution dans laquelle après avoir constaté les abus commis en matière de pressurage de lies, on demandait que les producteurs de galettes de lies soient mis dans l'obligation de faire distiller 2 p. 100 de leur récolte. Faisant droit à ces désirs, le décret-loi a également innové en cette matière en obligeant les viticulteurs, les coopératives et les négociants vinificateurs obtenant des galettes de lies, à justifier avoir expédié en distillerie ou en vinaigrerie une quantité de vin au moins égale à 2 p. 100 du volume de leur récolte ou de leur production.

5° Relativement aux plantations et au contrôle que ces opérations devaient nécessairement entraîner, la loi du 4 juillet 1931 avait seulement prévu le droit de communication des comptabilités tenues par les producteurs de plants et les entrepreneurs de défonçage. Désormais, ces mesures se trouvent complétées par un article du décret-loi de 1939 lequel précise que les infractions commises en matière de plantations de vignes peuvent être constatées dans le délai de dix ans à compter de la date de la plantation irrégulière.

6° Le rendement à l'hectare a été encore évoqué dans le décret-loi du 29 juillet, mais c'est seulement afin d'exonérer du blocage et de la distillation obligatoire, les producteurs dont le rendement à l'hectare ne dépasse pas 20 hectolitres.

A propos de prestation d'alcools de vin, précisons que l'article 5 du décret-loi confirme la dégressivité des prix auxquels ces alcools doivent être livrés à l'État et ajoute que celle-ci est liée aux dates de livraison desdits alcools.

Enfin, le décret-loi autorise, en toutes régions et sous réserve de restrictions prévues à l'article 85 du Code du Vin (limitation des remplacements), le remplacement anticipé de vignes pieds-mères à arracher dans un délai maximum de trois années, compté des plantations nouvelles, ce remplacement devant avoir lieu obligatoirement avec des vignes de même nature, à l'exclusion absolue des vignes destinées à la production de raisin de table ou de raisin de cuve.

Telles sont les récentes réformes apportées au statut viticole dont l'ensemble se trouve en apparence à peine modifié mais dont l'application se ressentira néanmoins favorablement de ces quelques retouches. On doit ajouter à ces innovations celle concernant les jus de fruits que le même décret-loi exempte des droits d'octroi à compter du 1er août 1939. Ainsi se trouve réalisée l'unification des régimes relatifs aux boissons soumises au droit de circulation mais exonérées des droits d'entrée.

LE BOSC.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 17 août.

Serait-ce enfin le véritable été ? Et pour l'avoir tant attendu, en serions-nous enfin dédommagés ? On pourrait le croire depuis une huitaine de jours, car le soleil brille presque sans discontinuer, inondant de sa lumière et baignant de sa chaleur nos vignobles que sa longue carence avait fâcheusement influencés pendant des semaines.

Il semble bien difficile d'admettre que le retard de la végétation va se trouver comblé en un tour de main, même si le beau temps enfin revenu persistait jusqu'aux vendanges. On ne peut rattraper quinze jours ou trois semaines en l'espace d'un mois, mais ce qu'on peut raisonnablement escompter, c'est une amélioration très sensible de la situation du vignoble pendant les prochaines semaines.

Amélioration d'abord au point de vue sanitaire. Si le soleil continue à briller, les maladies cryptogamiques, mildiou et oïdium, que les traitements multipliés n'ont pas partout réussi à juguler, perdront vite de leur virulence, et leurs dégâts, suffisamment copieux dans certains vignobles, seront enrayés.

Amélioration ensuite de la végétation. La véraison, fort lente jusqu'à présent va s'étendre rapidement et toucher des expositions et des cépages qu'elle n'avait pas encore atteints. Nous avons pu constater, à cet égard, de très grandes irrégularités dans la même pièce de vigne où, sur le même rang, des ceps ont leurs raisins encore verts alors que les ceps voisins sont complètement changés. Bien mieux, la même observation se répète souvent sur le même pied. Quelques jours de chaleur auraient tôt fait d'atténuer ces différences, ainsi qu'en témoignent les progrès réalisés depuis quarante-huit heures.

La sécheresse n'est pas à craindre, sauf dans quelques terrains légers, les précipitations antérieures ayant été largement suffisantes et les brumes et les rosées matinales fournissant un appréciable contingent d'humidité.

Nos vignerons souhaitent vivement que le beau temps persiste jusqu'à la cueillette pour que disparaissent leurs craintes de ne récolter, comme l'an dernier, que des vins de degré insuffisant. Il est certain que, si la maturation pouvait s'opérer avec des conditions atmosphériques favorables, on ramasserait des raisins bien mûrs qui nous donneraient des vins de richesse alcoolique normale. Les difficultés de toutes sortes que le marché a éprouvées cette année à cause de l'abondance des vins de petits degrés ne se renouvelleraient pas et la tendance générale des cours ne serait pas alourdie, comme elle l'a été à diverses reprises, sous le poids d'une marchandise dont le volume dépassait les possibilités d'écoulement par rapport aux vins plus alcooliques.

***

Le marché des vins n'a présenté — et ne pouvait présenter — que fort peu d'activité pendant la huitaine écoulée. D'une part, nous sommes en pleine période de vacances et beaucoup de propriétaires et de négociants ont abandonné leurs vignes ou leurs chais pour prendre quelque repos. D'autre part,

les fêtes du 15 août ont amputé la semaine de ses deux premiers jours, supprimant les marchés de Nîmes et de Montpellier. Circonstances évidemment peu favorables aux affaires.

Ajoutons à cela que le commerce vient de fournir un indéniable effort de réapprovisionnement depuis la fin du mois de juillet, effort qu'il avait assez longtemps différé et qu'il doit considérer comme suffisant pour le moment.

Enfin, la propriété montre assez peu d'empressement à libérer complètement ses caves, ayant encore plus d'un mois devant elle avant l'apparition des vins nouveaux. Elle estime qu'un mouvement devra certainement se produire dans les achats avant les vendanges et qu'il ne lui appartient pas de solliciter les acquéreurs pour le moment.

Aussi, n'avons-nous à enregistrer qu'une faible activité commerciale, encore que les transactions n'aient présenté à aucun moment la nullité que certains prétendent, comme chaque fois d'ailleurs en période de calme. La liste des affaires conclues comporte même des ventes assez rondes, dont certaines se chiffrent par plusieurs milliers d'hectolitres.

Le volume des transactions aurait été certainement plus élevé si la propriété s'était montrée plus « facile » en face des propositions qui lui ont été transmises, propositions assez réduites il est vrai quant au nombre et à l'importance, mais le vigneron pense qu'il est inopportun de sacrifier bénévolement une perte du gain réalisé par les cours depuis le mois dernier et il maintient ses exigences, sauf quelques exceptions individuelles qui n'entament pas la tenue générale du marché.

Celle-ci est demeurée stationnaire et les cours n'ont pas accusé de changements appréciables, encore que quelques reventes aient fait ressortir des prix qui n'ont rien de commun avec ceux que l'on pratique à la propriété. Des maisons un peu chargées de marchandises s'étant en effet trouvées en bénéfice ont cherché à s'alléger et ont liquidé une partie de leurs stocks à des conditions avantageuses pour elles et pour l'acheteur. Ces affaires un peu « spéciales », étant de par leur nature même d'un volume restreint, ne sauraient en aucune façon influencer la tendance des cours dans l'avenir desquels les vignerons gardent toute leur confiance, ainsi qu'ils le montrent en refusant, pour les vins sur souches, la plupart des offres inférieures à 15 francs le degré. Cette confiance semble bien partagée par leurs interlocuteurs, car il s'est traité, ces jours derniers, un nombre respectable d'hectolitres à ce prix sur la prochaine campagne.

***

La statistique du mouvement des vins en juillet, parue ces jours derniers, comporte quelques éléments intéressants pour la tenue des cours et l'orientation ultérieure du marché.

Tout d'abord, on constate par rapport au mois précédent et au même mois de la campagne antérieure, une augmentation importante des sorties de la propriété, lesquelles ont atteint au total 4.651.000 hectolitres, contre 4.198.000 en juin et 4.020.000 en juillet 1938. A vrai dire, cette augmentation est surtout sensible pour les sorties d'Algérie, mais elle réduit d'autant les disponibilités du marché et le stock qui restera en fin de campagne.

En second lieu, on remarque une légère amélioration des quantités de vin soumises au droit de circulation ; 4.248.000 hectolitres ont été taxés en juillet, au lieu de 4.227.000 en juin et 4.164.000 en juillet 1938. C'est évidemment peu de chose, mais on doit se réjouir d'enregistrer une augmentation alors que les mois précédents nous avaient apporté quelques désillusions que certains craignaient de voir se renouveler.

Du côté du stock commercial, on constate une double évolution. Dans la Métropole, il a baissé de 11.202.000 hectolitres à fin juin à 11.111.000 à fin juillet. Par contre, en Algérie, il s'est élevé de 955.000 hectolitres à fin juin à 1.044.687 à fin juillet. Le total est resté constant, ce qui démontre que le commerce a remplacé par des achats nouveaux ou des retiraisons de vins anciennement achetés les livraisons qu'il a faites à sa clientèle.

L'examen détaillé de ces statistiques nous apporte la confirmation de ce que nous avons écrit à plusieurs reprises, à savoir ce que c'est « dans le Midi » que se termine la campagne. Si l'on compare, en effet, les sorties de la propriété du mois de juillet dans les départements méridionaux et dans les autres, on constate qu'elles sont proportionnellement plus importantes dans les premiers où elles dépassent presque partout la moyenne des mois précédents alors qu'elles l'atteignent très rarement dans les seconds. Ces incidences, dues à la consistance de la propriété viticole dans le Midi où elle diffère essentiellement de ce qu'elle est partout ailleurs, sont une des conséquences de l'échelonnement qui libère le vin des autres régions avant le nôtre.

***

Ainsi que nous le disons plus haut, les prix pratiqués cette semaine diffèrent fort peu de ceux de la semaine passée et ils continuent à présenter, quelquefois pour des écarts de degré insignifiants, des différences considérables. Autour de 9°5 quelques dixièmes de plus ou de moins se traduisent par plus de 20 francs par hecto.

Les petits vins ont fait l'objet d'achats de la distillerie, qui a payé des 8° sur la base de 14 francs. Le commerce de consommation les a achetés entre 115 et 120 francs l'hectolitre suivant régions.

Les 8°5 ont débuté à 125 francs ; il s'en est traité jusqu'à 130 et même 135 francs dans le Carcassonnais et à 127 francs en Roussillon, alors que des 8°6 ont été vendus à 127 et 130 francs à Narbonne et à Béziers.

Les prix des 9° ont oscillé entre 138 et 146 francs. Quelques lots ont été cédés à 138 fr. 50 et 140 francs dans le Biterrois où de la belle marchandise a atteint 146 francs ; à 140 francs près Perpignan et 145 francs dans le Minervois.

Des 9°5 ont trouvé acheteurs à 155 francs en Roussillon, à Narbonne et à Béziers, où il s'en est également traité à 150 francs, à 160 francs dans le Minervois et de 150 à 160 francs à Carcassonne. Des 9°6 ont été vendus à 158 francs à Béziers et à 160 francs dans le Minervois et des 9°7 ont atteint 160, 163 et 170 francs dans de bons vignobles de l'Hérault.

En vins de 10°, quelques lots importants ont été enlevés à 175 francs dans le Narbonnais et on a atteint 180 francs dans les Corbières. En Roussillon, plusieurs caves ont fait 175 francs et de 170 à 180 francs dans le Carcassonnais.

Peu d'affaires signalées en 11°, dont les prix se tiennent vers 205 francs en Roussillon.

Quelques ventes de rosés ont été conclues dans l'Hérault autour de 170 francs pour des 10°, alors que des blancs de 9°5 ont obtenu 150 francs.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

III. — VINIFICATION DES VINS ROUGES. — CONSEILS POUR LA VINIFICATION

Emploi de produits œnologiques

Anhydride sulfureux. — Si la vendange est saine ajouter au maximum 5 grammes d'anhydride sulfureux par hecto de moût. Cette addition doit être faite au fur et à mesure d'apports. Ceci est capital.

Phosphate d'ammoniaque. — Si la vendange est saine et si la fermentation se déroule convenablement leur emploi est inutile. Dans le cas contraire ne pas dépasser la dose de 3 grammes par hecto de vendange.

Acide tartrique. — Son emploi se recommande si le raisin est trop mur ou trop vert, si le cépage est riche en matière colorante. Son addition doit être faite en deux fois, d'abord la moitié à la cuve avant toute fermentation, ensuite l'autre moitié au décuvage. L'analyse préalable du moût précisera la nécessité et les modalités de cette addition. La dose totale ne devra pas dépasser 160 gr. par hecto de vendange.

Certains croient pouvoir se passer d'acide tartrique grâce à l'emploi d'anhydride sulfureux. Certes, l'anhydride sulfureux a des actions dissolvantes et conservatrices très nettes. Les vendanges traitées par des doses trop élevées d'anhydride ont en effet une *acidité fixe élevée* rendant les vins bien durs, même après plusieurs mois de conservation. Cette acidité est constituée non seulement par un supplément d'acide tartrique naturel provenant des pellicules et des râfles, mais surtout par un supplément d'acide malique que l'anhydride sulfureux empêche d'évoluer vers sa fin naturelle : l'acide carbonique et l'acide lactique. Cela se traduit en disant que l'anhydride sulfureux, véritable jouvence conserve aux vins une trop longue jeunesse, déplorable en la circonstance.

Ainsi l'anhydride sulfureux et l'acide tartrique ont des actions si distinctes que le premier ne peut être substitué à l'autre et réciproquement.

Pratiques de la vinification

Emploi d'un pied de cuve. — Au début des vendanges, faire un pied de cuve c'est préparer du moût de bonne qualité en pleine fermentation contenant par conséquent une quantité innombrable de levures en plein bourgeonnement qui par leur nombre et leur activité prennent immédiatement possession du milieu en écartant par ce fait les germes étrangers qui ne sont pas développés. La vendange versée dans ce levain fermentera dans des conditions telles que

la production des acides gras volatils sera réduite au minimum. Le pied de cuve est applicable dans tous les cas, quelle que soit l'importance de l'exploitation viticole.

Trois ou quatre jours avant le commencement des vendanges, cueillir les raisins les plus mûrs et les plus sains (ceci est capital) en quantité suffisante ; sans les tasser les transporter à la cave, les fouler, les encuver dans des demi-muids défoncés ou dans une cuve spéciale (cuve à levain) et ajouter par hectolitre de vendange 10 grammes de métabisulfite de potasse (ou 5 grammes d'anhydride sulfureux) et 3 grammes de phosphate biammonique. Si la vendange est froide, réduire la dose de métabisulfite à 8 grammes et réchauffer cette vendange de manière à atteindre la température de 25°. Dès que la fermentation est en pleine activité on dispose ainsi d'un *levain très actif de levures indigènes.*

Si les raisins ne paraissent pas suffisamment sains, après *bisulfitage* et *phosphatage* ajouter des *levures sélectionnées.*

Avec 5 hectolitres de pied de cuve on peut ensemencer 400 hectolitres de vendanges. Ce nombre permettra suivant les cas, de fixer la quantité de levain journellement nécessaire.

Le pied de cuve est introduit dans le récipient vinaire avant son remplissage. Dans ces conditions la vendange fraîche tombe dans un levain en pleine activité fermentaire.

Au cours des vendanges. — Le pied de cuve sera prélevé d'une cuve en pleine fermentation. Et parmi les cuves en fermentation on choisira celle où la fermentation sera la plus régulière et la plus active. Dans ces conditions on supprime après le premier ou le second jour, la cuve à levain, et, par conséquent toutes les opérations afférentes à son entretien. Le travail du caviste est ainsi bien simplifié. En outre on utilise des levures de plus en plus actives.

On peut aussi utiliser comme pied de cuve, le vin de presse très riche en levures actives. Mais nous préférons le vin d'une cuve en pleine fermentation.

Dans l'un et l'autre cas, il est capital d'introduire la vendange fraîche dans le pied de cuve et de sulfiter régulièrement les apports successifs.

Sulfitage et levures sélectionnées. — Nous recommandons seulement d'utiliser les variétés de levures acclimatées à l'anhydride sulfureux. Peu importe qu'elles soient du Beaujolais de la Champagne ou d'autres lieux.

Fermentation superquatre. — Son application s'est généralisée. Indiquons seulement que sur les autres systèmes, celui-ci a l'avantage de modérer sensiblement la température de fermentation.

Surveillance des fermentations. — Surveiller les foudres ou cuves en fermentation en prenant régulièrement la température et le degré mustimétrique. A ce sujet employer des fiches ou tableaux indicateurs accrochés à chaque récipient sur lesquels s'inscrivent régulièrement : température et degré mustimétrique. La température ne devrait jamais dépasser 30°. Dès que cette limite est dépassée, réfrigérer si l'on dispose d'un système réfrigérant, sinon, faire un remontage ; mieux encore, couper si c'est possible le moût en fermentation avec une quantité suffisante de vendanges froides, ou tout simplement décuver provisoirement. Le lendemain, le moût est remis sur son marc, ou bien de la vendange fraîche est introduite à la fois sur le marc et le moût.

La fermentation peut s'arrêter accidentellement soit par suite de la richesse saccharine du moût, soit par suite des variations très sensibles de température atteignant un minimum inférieur à 20° ou un maximum supérieur à 35°.

Si le moût est *très riche*, faire un remontage en aérant légèrement et ajouter 3 grammes de phosphate biammonique, ou mieux encore couper le moût avec du vin nouveau de degré nettement inférieur.

Si la température est en cause, le tableau indicateur dira s'il s'agit du refroidissement de la vendange ou d'une température de fermentation trop élevée. Dans le premier cas, couper ce moût avec un vin en pleine fermentation ; si on n'en a plus, réchauffer une partie de la vendange, ajouter 3 grammes de phosphate biammonique, aérer, la fermentation reprend. Dans le deuxième cas, décuver comme dans le cas où la fermentation n'est pas encore arrêtée. Le lendemain, remettre le moût sur son marc avec du moût en pleine fermentation ou le dépôt des premières lies, très riches en levures.

Remontage. — Il ne faut pas abuser des remontages. Quel que soit le mode de vinification adopté, un remontage à l'abri de l'air suffit, cela pour homogénéiser la vendange et les produits ajoutés.

Avec l'emploi, d'un pied de cuve actif, ce remontage est très souvent inutile le brassage mécanique du liquide étant obtenu par la pression du gaz carbonique dégagé.

Mais dans le cas de fermentation très ralentie, pratiquer un remontage avec une très légère aération.

Proscrire tous les remontages quotidiens. Ils provoquent une diminution sensible du degré alcoolique, non pas tant par évaporation, mais surtout par les phénomènes d'aérobiose contraires à la fermentation alcoolique.

Décuvage et premier soutirage. — Il faut réagir contre les cuvages trop courts. En tenant compte de la durée de fermentation, la macération devrait durer environ sept à huit jours. Décuver à l'air sans précaution particulière sauf dans le cas de vendanges altérées par des moisissures. Dans le chapitre « Raisins altérés » nous détaillerons ces précautions.

Le premier soutirage doit être effectué quinze jours après le décuvage et naturellement à l'air.

Chronique beaujolaise

Actuellement, et dans son ensemble, le vignoble beaujolais se présente dans des conditions telles qu'on escompte une récolte normale.

Cultures et traitements en usage se sont faits assez régulièrement malgré les intermittences d'un état atmosphérique plus ou moins favorable à l'agriculture.

La floraison, bien qu'elle ait eu lieu pendant une période relative de beau temps, ne s'est pas achevée sans laisser de nombreuses traces de coulure, principalement sur les vieilles souches où l'on constate que les grappes sont peu

nombreuses et peu volumineuses. Par contre les jeunes vignes sont florissantes et promettent une abondante récolte.

Les traitements anticryptogamiques ont généralement eu leur efficacité, cependant on signale un peu de mildiou et davantage d'oïdum, aussi continue-t-on les traitements ad-hoc. Eudémis et cochylis ont fait leur apparition sans causer jusque là un préjudice important, mais leurs dégâts peuvent s'aggraver avant la complète maturité, laquelle n'est guère prévue que fin septembre au plus tôt, époque présumée des vendanges.

Les traitements arsenicaux, bien qu'en usage dans certains vignobles, ne sont pas suffisamment employés : des viticulteurs envisagent la dépense, d'autres par défaut de main d'œuvre.

Le marché reste calme et stationnaire. Les bonnes cuvées (vin de café) deviennent rares et maintiennent leur prix de 7 à 850 francs, les vins à faible degré ont plutôt tendance à la baisse ; vu la quantité qui reste encore à la propriété.

G. DUFOUR.

Le décret-loi relatif à la viticulture

RAPPORT AU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Paris, 5 août.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

Le projet de décret que nous avons l'honneur de soumettre à votre haute approbation contient diverses dispositions intéressant la viticulture dont l'adoption, avant le début de la prochaine campagne vinicole, présente le plus grand intérêt.

Les articles 1 à 12 tendent à assouplir l'application du statut viticole à, empêcher certaines fraudes et à réprimer les abus conformément aux recommandations des Commissions compétentes des assemblées parlementaires et de la Commission interministérielle de la viticulture.

Les nouvelles dispositions ont essentiellement pour objet :

1° De relever la richesse alcoolique minimum des vins de pays quand ceux-ci sont vendus sur places de consommation éloignées des lieux de production ;

2° De dispenser de certaines charges (blocage et distillation obligatoire) les viticulteurs obtenant des rendements très faibles inférieurs à 20 hectos à l'hectare ;

3° De permettre le remplacement anticipé de pépinières de pieds mères que des circonstances impérieuses obligent à déplacer pour les fonder sur des terrains neufs ;

4° D'augmenter les pénalités reconnues insuffisantes, pour sanctionner des faits de fraude caractérisés en matière de déclarations de récolte ;

5° De renforcer la politique de qualité du vin, notamment en permettant de connaître et contrôler certaines opérations de concentration de moût ou de vins.

L'article 13 concerne le régime fiscal des jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons. Le décret-loi du 31 mai 1938, qui a institué un régime spécial pour ces produits, a eu pour conséquence d'enlever aux jus de raisins et aux jus de pommes le bénéfice de l'exemption des droits d'octroi dont ils profitaient auparavant.

Cette situation s'est révélée gravement préjudiciable à l'industrie des jus de fruits naturels dont le développement est éminemment souhaitable aussi bien dans l'intérêt de la santé publique que dans celui de la viticulture. Aussi apparaît-il indispensable de remédier à cet état de choses en exonérant les jus de fruits des droits d'octroi.

Enfin, l'article 14 permet d'attribuer aux débits de boissons installés dans l'enceinte des expositions ou des foires commerciales des licences de plein exercice valables pour la durée de ces manifestations.

Jusqu'à présent, et ce fut le cas notamment lors de l'exposition coloniale de 1931 et de l'exposition internationale de Paris 1937, l'octroi des facilités indispensables ne pouvait être assuré que par le vote de lois spéciales. Ce régime provoquait des retards et des difficultés dont il est désirable de prévenir le retour par une disposition ayant un caractère permanent. Tel est l'objet du projet de texte que nous avons l'honneur de soumettre à votre haute sanction. Nous vous prions, s'il recueille votre agrément, de vouloir bien le revêtir de votre signature.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, etc...

Edouard DALADIER, Paul REYNAUD,
Paul MARCHANDEAU, Albert SARRAUT,
Henri QUEUILLE, Marc RUCART.

TEXTE DU DÉCRET

ARTICLE PREMIER. — Le 3e alinéa de l'article 291 du Code du vin est rédigé comme suit : « De même ne sont pas considérés comme coupages : 1° le mélange comprenant à concurrence des deux tiers au moins des vins originaires d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8°, quand ledit mélange est pratiqué à l'intérieur de cette région ; 2° le mélange de vins originaires d'un même canton ou des cantons limitrophes dans une même région lorsqu'il est d'un usage local, loyal et constant de mélanger les vins en vue de la vente. Dans les deux cas le mélange est expédié sous le nom du canton d'où provient la majeure partie des vins entrant dans sa composition. »

ART. 2. — L'article 293 du Code du Vin est complété comme suit : « Sauf lorsqu'ils sont expédiés à destination du récoltant expéditeur ou d'un simple particulier n'exerçant pas le commerce des boissons, les vins de pays livrés hors du département de récolte ou des arrondissements limitrophes de ce département, doivent posséder une richesse alcoolique supérieure d'un degré au moins à celle exigée d'eux dans la région de production, pour être reconnus propres à la consommation de bouche. Compte tenu de ce supplément, leur richesse alcoolique ne doit pas être inférieure à 8° ; mais elle peut être limitée à 9° pour les vins originaires de régions dans lesquelles le degré alcoolique minimum est compris entre 8 et 9°. Le supplément d'un degré ne s'applique

pas aux vins de pays originaires de régions à l'intérieur desquelles la richesse alcoolique minimum excède 9°. »

Art. 3. — Le premier alinéa de l'article 21 du Code du Vin est rédigé comme suit : « Toute déclaration inexacte est punie d'une amende en principal de 100 à 1.000 francs du quintuple des droits fraudés ou compromis et de la saisie des vins représentant l'insuffisance ou l'excès de la déclaration. Est déclaré complice de la fraude et passible des mêmes peines que le viticulteur, tout négociant qui a incité ce dernier à fausser sa déclaration de récolte et a lui-même, dans cet objet, altéré ses propres déclarations de réception de vendanges ou de fabrication de vin. »

Art. 4. — L'administration fixe les conditions dans lesquelles des acheteurs de vendanges peuvent, sous les sanctions édictées par l'article 125 du Code du Vin, se substituer aux récoltants assujettis à l'échelonnement des sorties de vin de la propriété au blocage et à la distillation obligatoire, en exécution des articles 55, 68 et 75 du Code du Vin.

Art. 5. — Les alinéas A des articles 73 et 80 du Code du Vin sont modifiés comme suit : « *a*) les producteurs dont le rendement à l'hectare ne dépasse pas 20 hectos ou accuse comparativement à la moyenne... (le reste sans changement). La dernière phrase de l'avant dernier paragraphe de l'article 76 du Code du Vin est libellée comme suit : « Ils peuvent être dégressifs en raison notamment de la date de livraison des alcools. »

Art. 6. — L'article 169 du Code du Vin est complété par la disposition suivante : « Tout viticulteur qui obtient des tourteaux ou des galettes de lies doit justifier avoir expédié en distillerie ou en vinaigrerie une quantité de vin ou de lies liquides au moins égale à 2 p. 100 du volume de sa récolte ou de sa production. La justification doit être fournie à l'expiration de chaque campagne.

Art. 7. — L'article 88 du Code du Vin est complété par la disposition suivante : « Sous réserve des restrictions prévues au 2e paragraphe de l'article 85 est également autorisé en toutes régions le remplacement anticipé de vignes pieds mères à arracher, dans un délai maximum de trois autres années compté, des plantations nouvelles, le remplacement devant avoir lieu obligatoirement avec des vignes de même nature, à l'exclusion absolue de vignes destinées à la production de raisin de table ou de raisin de cuve.

Art. 8. — L'article 94 du Code du Vin tel qu'il résulte du décret du 27 juillet 1938 est complété par la disposition suivante : « Les infractions commises en matière de plantations de vignes peuvent être constatées dans le délai de dix ans à compter de la date de la plantation irrégulière. »

Art. 9. — Sous les sanctions édictées par l'article 201 du Code du Vin, les dispositions de l'article 218 du même code sont étendues aux opérations de concentration de moûts de raisins, réalisées dans la limite de 10 p. 100.

Art. 10. — Le 6e alinéa de l'article 4 du Code du Vin est modifié comme suit : « La congélation en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart et que l'enrichissement ne puisse excéder 2° ½ d'alcool total, acquis ou en puissance. »

ART. 11. — Des décrets rendus sur la proposition des Ministres des Finances, de l'Intérieur et de l'Agriculture, règlementent les opérations de concentration de vins par le froid et fixent les conditions dans lesquelles la perte de volume éprouvée par les vins traités est admise en décharge pour l'assiette du droit de circulation. Toute infraction aux dispositions du présent article et à celles des décrets rendus pour son application, est passible des peines édictées par l'article 201 du Code du Vin.

ART. 12. — A l'exception des articles 1 et 2, les dispositions du présent décret sont applicables dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle. Sont applicables en Algérie les dispositions des articles 1 à 11.

ART. 13. — L'article 265 *bis* du Code général des Contributions indirectes est complété comme suit : « A partir du 1er août 1939, les jus de fruits et de légumes visés au paragraphe premier du présent article sont exonérés de tous droits d'octroi. »

ART. 14. — Par dérogation aux dispositions de l'article premier, avant-dernier paragraphe, et de l'article 10, paragraphe premier de la loi du 9 novembre 1915, l'ouverture par des personnes ou sociétés de nationalité française ou étrangère de débits de boissons de toute nature à consommer sur place, est autorisée dans l'enceinte des expositions ou des foires organisées par l'Etat, les collectivités publiques ou les associations reconnues comme établissement d'utilité publique pendant la durée de ces manifestations.

Chaque ouverture est subordonnée à l'avis conforme du commissaire général de l'exposition ou de la foire ou de toute personne ayant même qualité. L'avis est annexé à la déclaration souscrite à la mairie ou à la préfecture de police à Paris, et à la recette buraliste des Contributions indirectes. Les dispositions de l'article 10, dernier paragraphe de la loi du 9 novembre 1915 ne sont pas applicables aux débits ouverts temporairement en vertu du présent article.

La VIIIe Fête nationale des vins se déroulera en 1940 à Châteauroux

Le Comité de propagande des vins s'est réuni pour désigner la ville qui, en 1940, aura à organiser la VIIIe Fête des vins de France. Des demandes avaient été déposées par Bergerac, Cassis, Beaune, Châteauroux, etc...

M. Descas a demandé que l'on donne à la VIIIe Fête le caractère de propagande dans un centre de consommation, il a proposé la ville de Châteauroux.

M. Garnier a suggéré que l'on honore, à cette occasion, les crus régionaux des départements de l'Indre, Allier, Cher et de la Nièvre.

La Commission a porté son choix sur Châteauroux. La VIIIe Fête sera donc la fête nationale des vins, du commerce des vins et aussi des crus réputés de Reuilly, Quiney, de Pouilly, de Sancerre et de Saint-Pourcin.

Corporation des vignerons de Champagne

Le 21 mars dernier ont été déposés, à la mairie d'Epernay, les statuts de la corporation des vignerons de Champagne.

Ce groupement professionnel existait en réalité depuis bon nombre d'années déjà. Il fonctionnait, officieusement, grâce à la collaboration bénévole de personnalités viticoles faisant partie : du Syndicat général des vignerons de la Commission technique de l'Association viticole champenoise ; de la Société d'Horticulture et de Viticulture d'Epernay et du personnel de maîtrise des vignobles appartenant aux principales maisons de vins de Champagne. Il se propose dorénavant de développer, officiellement cette fois, son action, d'entente avec les divers groupements qui lui ont toujours accordé leur appui.

La corporation des vignerons de Champagne, disposant d'un Centre d'apprentissage viticole, ayant son siège à la Station de Recherches viticoles Moët et Chandon, organise chaque année des cours destinés à permettre, aux jeunes gens de tout le vignoble, de devenir des ouvriers qualifiés susceptibles, dans l'avenir, s'ils ont pratiqué l'épargne, de prendre à leur compte une petite exploitation viticole et aux jeunes gens de la ville, désireux de s'orienter vers la viticulture, de devenir de bons vignerons. Il nous suffira de rappeler que le nombre des diplômes, décernés à l'issue des examens organisés sous le contrôle de la Direction des Services Agricoles du département de la Marne, qui était de 50 en 1937 est passé à 80 en 1938 et 90 en 1939, pour montrer la vitalité du Centre d'apprentissage auquel le Syndicat général des vignerons et le Syndicat du Commerce des vins de Champagne ont bien voulu accorder leur patronage.

La corporation des vignerons de Champagne organise d'autre part chaque saison des conférences accompagnées de projections cinématographiques (20 en moyenne chaque hiver), des concours de greffage, concours de pépinières, visites de vignobles, etc... qui permettent aux vignerons de continuer à s'instruire et à se tenir au courant des progrès réalisés en viticulture.

Enfin, la corporation des vignerons de Champagne a coutume de décerner chaque année des récompenses en vue d'honorer les meilleurs ouvriers de la vigne, les plus fidèles collaborateurs des exploitations viticoles, ainsi que toutes les personnalités ayant rendu des services exceptionnels à la viticulture champenoise. C'est ainsi que cette année encore 20 médailles et 42 diplômes ont été attribués.

Nous publierons prochainement le programme des cours du Centre d'apprentissage viticole pour l'année scolaire 1939-1940.

En attendant, nous souhaitons longue vie et prospérité à la Corporation qui s'est en quelque sorte assigné comme but de maintenir à un niveau élevé les connaissances techniques du vigneron, dont le difficile métier peut seul assurer la qualité et le prestige de la production champenoise.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*21 Août 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8° à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. ; 9° à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. 25 ; Vins de café, 10° à 12° ; Blancs, 9°5 à 12° ; Clairette. Costières, 9°5 à 10°5, 16 à 18 fr. le degré-hectolitre.

Montpellier (*22 Août*). — Vins Rouges 1938, 8° à 9°, » à » fr. l'hectolitre, moyenne 9°, » fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*18 Août*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, » fr. » à » fr. » ; moyenne, 9°, 15 fr. 40 ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*20 Août*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 à 17 fr. 50 le degré hectolitre avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*19 Août*). — Rouges de 8° à 11°, » fr. à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (*19 Août*). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10°, », », », », » à » fr. l'hl. Pas de cote.

Narbonne (*17 Août*). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, 14 fr. 75 à 17 fr. 50.

Sète (*16 Août*). — Rouges, 15 fr. » à 17 fr. » ; Rosés, 15 fr. » à 17 fr. » ; Blancs, 16 fr. à 17 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges. 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.**

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr. 95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral de chaux (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang dechéssé moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½** éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 (**départ usine) les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb, 5 fr. 50 le kg.** — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Brugnons, 250 à 700 fr. — **Amandes vertes, 350 à 700 fr.** — **Abricots, 400 à 480 fr.** — Mirabelles, 200 à 300 fr. — Prunes, 300 à 550 fr. — **Pêches, 200 à 500 fr.** — **Figues, 450** à 700 fr. — Raisins, Midi, blanc, 110 à 350 fr., du Sud-Ouest Nord, 250 à 350 fr.

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 70 fr. — Oseille, 40 à 60 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 200 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 80 à 130 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Aubergines, 30 à 65 fr. — **Melons de Paris, 3 à 12 fr.**

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE